

## Bolo de laranja especial



### Ingredientes

#### Ingredientes da massa:

2000 g de **MISTURA PARA BOLO DE LARANJA ITAIQUARA**  
600 g (12 unidades) de ovos  
800 mL de leite

#### Ingredientes do recheio:

Cascas de laranja (lavadas e picadas)  
750 g de **AÇÚCAR ITAIQUARA**  
1000 mL de água

#### Ingredientes da cobertura:

1000 g de **AÇÚCAR CONFEITEIRO DE ITAIQUARA**  
500 mL de suco de laranja  
120 g de rum  
100 g de raspas de laranja

### Modo de Preparo

- 1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2°Adicione a mistura de bolo Itaiquara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 4°Despeje a massa em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga;
- 5°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

#### Preparo do recheio:

Cozinhe as cascas em pouca água até amolecerem. Retire do fogo, escorra, reserve a água e deixe esfriar. Bata as cascas e a água no liquidificador, passe por uma peneira grossa. Junte o açúcar Itaiquara e leve novamente ao fogo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.

#### Preparo da cobertura:

Peneire o açúcar de confeitado Itaiquara, junte o suco de laranja e o rum misturando bem. Acrescente as raspas de laranja. Depois de pronto despeje em cima do bolo.

**Receita enviada por:** Itaiquara